

# Wit kleinbrood

## Kleinbrood

Wit kleinbrood op basis van Orchidee.



Foto: Kleinbrood op basis Orchidee.

### BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/PROEFBAKKERIJ MENEBA  
 TELEFOON 010-42 38 357  
 OF NEEM CONTACT OP MET UW  
 BAKTECHNISCH ADVISEUR

## Wit kleinbrood op basis van Orchidee

**Samenstelling** % **Vulling** %

Orchidee	100
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Water ca.	56

### Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijs	10 minuten
Verdelen/ opbollen	
Decoreren	met een combinatie van sesam-, maanzaad en maïsgries
Drukken	met een appelsnijder
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	als zacht kleinbrood